

Características físicas e químicas de frutos de clones da laranja ‘Bahia’

Valter da Silva Rodrigues¹; Orlando Sampaio Passos²; Walter dos Santos Soares Filho²; Cristina de Fatima Machado²; Carlos Alberto da Silva Ledo²

¹Estudante de Agronomia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia;

²Pesquisador da Embrapa Mandioca e Fruticultura. E-mails: valter_silva@hotmail.com, orlando.passos@embrapa.br, walter.soares@embrapa.br, cristina.fatima-machado@embrapa.br, carlos.ledo@embrapa.br

Introdução – A laranja ‘Bahia’ é a variedade de mesa mais difundida no mundo. Originada no bairro do Cabula, em Salvador, tornou-se responsável pelo desenvolvimento da citricultura nos cinco continentes após ter sido introduzida na Califórnia (EUA). No Brasil foi a única variedade cultivada por muitas décadas até a mudança da destinação dos frutos para processamento de suco quando a laranja ‘Pera’ passou a ser preferida. Devido a problemas de mercado e melhoria do consumo alimentar, o mercado de frutas frescas voltou a ter a importância devida. **Objetivo** – Avaliar as características físicas e químicas de frutos de diferentes clones da laranja ‘Bahia’ visando classificá-los como de maturação precoce, meia estação e tardia, em função da época de colheita. **Material e métodos** – O experimento foi conduzido no laboratório de Pós-Colheita da Embrapa Mandioca e Fruticultura, Cruz das Almas-BA com frutos de clones da laranja ‘Bahia’ enxertados no porta-enxerto limoeiro ‘Volkameriano’ colhidos no Banco Ativo de Germoplasma de Citros. Foram feitas análises físicas com amostras variando de seis a dez frutos das seguintes variáveis: peso total, comprimento, diâmetro externo, coloração externa, espessura da casca dos frutos, peso do suco extraído, rendimento em suco, número de sementes por frutos e as análises químicas: acidez titulável – AT, sólidos solúveis SS e relação SS/AT. Para determinar o grau brix, foi usado o método clássico do refractômetro com a correção de temperatura. A acidez total foi determinada usando hidróxido de sódio 0,9565886N como solução tituladora. Os dados foram submetidos à análise multivariada de agrupamento para classificação dos clones. **Resultados** – De acordo com os resultados da análise de agrupamento, pode-se inferir a ocorrência de quatro grupos entre os clones estudados. No grupo um estão as variedades Bahia 21, Bahia 74 e Bahia Pracinha, que apresentaram acidez bastante alta, entre 0,61 e 0,90, e relação SS/AT muito baixa, entre 11,23 e 16,52, com isso esses frutos poderiam ser classificados como de maturação tardia. No grupo dois, os clones Bahia cn-1, Bahia 66, Bahia 02, Bahia 35, Bahia Jacinto, Bahia 15-A, Bahia 78, Bahia 07 e Bahia 101, apresentaram rendimento de suco alto entre 45% e 55%, mas com teor médio de sólidos solúveis entre 17,65 e 21,67. Assim pode-se considerar que os frutos são de maturação de meia estação. No grupo três ficou o clone Bahia 12, com peso médio dos frutos baixo e seu sólidos solúveis com valor de 12,80, e a relação SS/AT de 29,20, considerada bastante alta, assim esses frutos passaram do período de colheita e estariam com a maturação precoce. No grupo quatro ficou a Bahia Lane Late, Bahia e Bahia seedless com peso médio dos frutos alto entre 395 e 495, número de sementes e média final (% ácido cítrico) e sólido solúvel baixo, mas com sua relação SS/AT considerada alta entre 25,35 e 26,31, considerando sua maturação precoce. **Conclusão** – Embora preliminares, esses resultados permitem a classificação dos clones em épocas de maturação diversas, o que seria interessante em termos comerciais, porque ampliam a faixa de colheita do pomar.

Palavras-chave: Análise de agrupamento; maturação, época de colheita.